



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ KEREVİZ ÇORBASI

450 gr. kereviz
200 gr. patates
2 baş soğan
2 çorba kaşığı katıyağ
1 çorba kaşığı un
1 litre su veya et suyu
Tuz
Terbiyesi için
1 su bardağı süt
2 adet yumurta sarısı

Kereviz ve patatesleri yıkayıp kabuklarını soyun. Tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Kararmamaları için tuzlu suda bekletin.

Bir tencerede yağı eritip rendelenmiş soğanları kavurun. 1 çorba kaşığı unu ilave edip suyuda ekleyip kaynatmaya başlayın.

Kaynayınca suya kereviz ve patatesleri atıp yumuşayınca kadar pişirin. Yumuşayınca blendırdan veya tel süzgeçten geçirin.

Bu arada yumurta sarılarını bir kasede çırparken ağır ağır sütü ekleyin.

Terbiyeyi çorbaya katıp bir taşım kaynatın. Üzerine kıyılmış kereviz yaprağı minik kızartılmış tost ekmekleri ile süsleyip servis yapabilirsiniz.

